

# Lisnate ružice sa jabukama i pekmezom



**Potrebni sastojci:**

**Tijesto:**

- 500 g lisnatog tijesta (2 bloka)

**Za premazivanje:**

- pekmez od šipka (ili po želji)
- 2 kesice cimet šećera

**Još potrebno:**

- 4 crvene jabuke (domaće)

**Izrada:**

Odlediti lisnato tijesto i svaki komad razvaljati na dimenzije 35x30 cm, isjeći po 5 traka širine 7 cm, dužine 30 cm, dakle ukupno 10 ružica.

Meni su bile potrebne 4 jabuke; prerezati ih na polovine, očistiti i rezati na tanke kriškice, poprskati limunovim sokom, a prije redanja na tijesto zaliti ih klijučalom vodom i sačekati 2-3 min da omekšaju.

Još je potrebno po 2 kašičice pekmeza od šipka (ili po želji) za svaku ružicu; preko pekmeza posipti cimet šećer.

Za postupak premazivanja, raspored jabuka i rolanje pogledati sliku pripreme (pri samom kraju rolanja sam samo krajeve tijesta premazivala sa malo vode kako bi se tijesto zalijepilo).

Zatim ih rasporediti u papirne korpice i kalup za mafine pa ih dodatno malo raširiti kako bi dobili oblik ruže. Što se tiče pečenja, to je jako bitna stavka i zavisi od rerne. Ja sam ih pekla 25 minuta na 200°C, a zatim još 20 minuta na 180°C, s tim što sam ih zadnjih 15 minuta prekrila aluminijumskom folijom kako jabuke ne bi gorile. Ova dužina pečenja je bila potrebna kako bi se tijesto iz unutrašnjosti ispeklo jer sam možda stavljala malo više pekmeza (temperaturu i dužinu pečenja prilagoditi vašoj rerni, i pratiti jabuke kako bi ih na vrijeme zaštitili folijom).



Prijatno! ❤️